



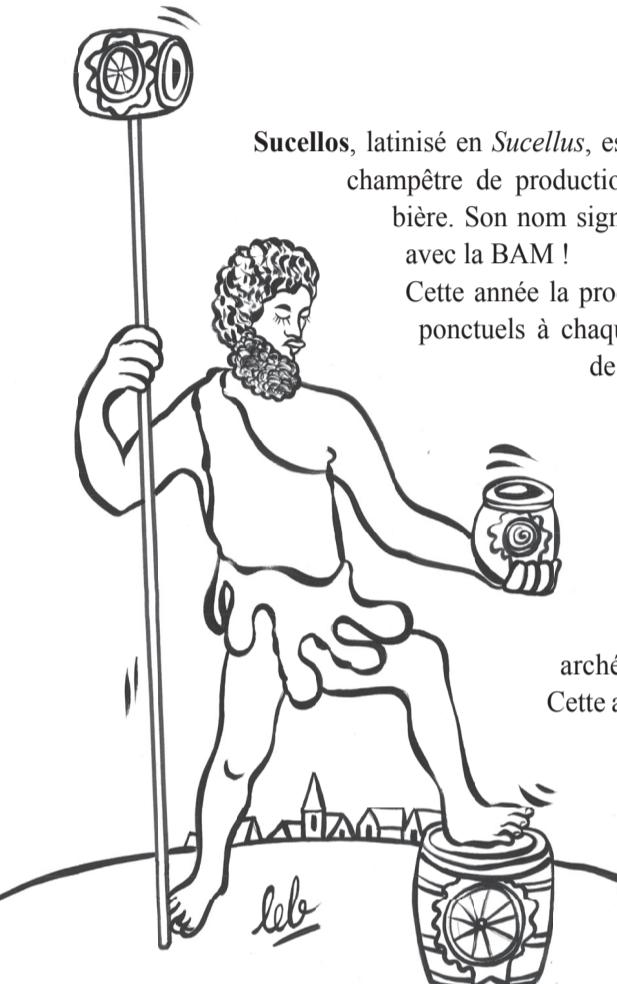
Journal écrit sans pression à parution irrégulièr

" Bi è r e q u i r o u l e , r a m a s s e / a m o u s s e ... "

L'irrégulomadaire de la BAM



Sous les auspices de Sucellus



Sucellos, latinisé en *Sucellus*, est une divinité gauloise. C'est une divinité champêtre de production aussi considérée comme le dieu de la bière. Son nom signifie « tape dur », ce qui semble bien aller avec la BAM !

Cette année la production a été bonne et nous avons pu être ponctuels à chaque rendez-vous. Mais s'il y avait un dieu de la dynamique collective, nous aurions pu croire en son existence. Le thème « gallo romain » de cet irrégulomadaire l'illustre très bien avec cette double page. Nous avons mené un **atelier brassage de cervoise**. C'était en juin dernier lors de la manifestation « Les Romains dans la ville » organisée par le musée archéologique de Jublains le 7 juin 2014.

Cette animation a mobilisé la BAM sur neuf mois. Un groupe de travail s'est constitué pour élaborer l'animation. Nous avons tout d'abord entrepris des recherches sur la fabrication de la bière à l'époque gallo-

romaine. Puis nous avons émis des hypothèses et choisi les plus cohérentes sur le maltage, le brassage et sur la recette d'une cervoise. Ensuite, nous sommes passés à l'expérimentation. Nous avons fait deux tests en « brassage amateur », élaboré 6 recettes différentes pour en retenir une. C'était d'ailleurs un choix unanime à notre assemblée générale.

Nous avons rassemblé et testé le matériel de brassage pour être fin prêts. In situ, l'atelier s'est déroulé en costume sous un soleil de plomb : l'animation et les bières faites pour l'occasion (*cervesia et candida*) ont eu leur succès.

Dix personnes sont intervenues pour mener à bien cette animation, et certains échos en parlent comme d'une expérimentation archéologique, ce qui nous fait bien plaisir ! Alors puisque c'était bien, on transmet...

Suite aux retours positifs que nous avons eus, la BAM se montre prête à reconduire cette animation. Pourquoi ne pas s'intéresser à d'autres époques et à d'autres lieux ? La période abordée cette année peut encore être explorée, chaque trouvaille amène de nouveaux questionnements. La recette de la cervoise est une source d'inspiration pour la **blanche** prévue au printemps prochain, nous gardons l'idée d'une bière légère au miel et à la sauge mais en rajoutant une pointe de modernité : du houblon !

Pour conclure sur la **dynamique collective** : le projet de la BAM est arrivé troisième au concours Innova Bio organisé par Agrobio 35 (Guichen, octobre 2014). Ce prix marque une reconnaissance d'actualité.

Bonne lecture ! ●

Brasser à la mode gallo-romaine

Quand le musée archéologique de Jublains nous a donné l'occasion de concevoir une cervoise comme au temps des gallo-romains, nous ne savions pas grand chose sur le sujet, mais le projet nous a tout de suite passionné. Après des recherches sur internet, dans les bibliothèques, des contacts avec des brasseurs, des historiens et un céramologue, nous avions une idée un peu plus précise des ingrédients, des techniques et des ustensiles utilisés par nos ancêtres.

Nous avons ainsi appris que les **malts** d'orge et de froment n'étaient probablement pas homogènes. Nous allions donc utiliser différents malts.

L'usage du houblon s'est surtout développé à partir du Moyen-Age et semble plus rare dans l'Antiquité. Il fallait donc le remplacer par d'autres plantes. Or, se passer du houblon, c'est se passer de ses vertus antiseptiques... et prendre le risque de ne pas maîtriser la fermentation, d'obtenir une bière trop acide, ne se conservant pas ou mal. Nous avons donc pensé à la **sauge**, plante également antiseptique. Les **baies de genièvre**, qui aromatisaient souvent la cuisine gallo-romaine, ont des vertus antiseptiques et antioxydantes. Enfin, nous avions déjà utilisé le **laurier**, pour brasser une bière blanche.

Le **miel** remplaçait le sucre à cette époque. Pour mener à bien la fermentation, il n'y avait pas de levure de culture dans l'Antiquité, nous avons donc opté pour du **levain** de boulanger.

Une fois ces ingrédients sélectionnés, ils ont été **expérimentés** en différentes proportions au mois de décembre 2013. Il s'est avéré que la sauge ralentissait l'activité des levures. Elle a un rôle inhibiteur et ne doit pas être ajoutée en excès. Le thym, utilisé dans un premier temps, a



été abandonné : trop fin, il passe à travers le tamis et a une présence trop forte.

La pratique du mono-palier, sans doute plus authentique, nous a également paru plus facile à réaliser.

Ensuite, nous avons fait reproduire des jarres antiques par Antoine Drouillaux, potier à Malicorne, et nous avons commandé un filtre en osier à la vannière Emmanuelle Chappey. Une magnifique meule, des gobelets en terre cuite et de superbes verres ont été empruntés au musée de Jublains, ainsi que des chaudrons et des ustensiles aux membres de la BAM.

Il ne nous restait plus qu'à apprendre à brasser sans gaz, sans inox, sans plastique et surtout sans thermomètre ! Défi relevé à temps, pour la manifestation du 7 juin : « Des Romains dans la ville ». Ce jour-là, nous pouvions en dire un peu plus sur les cervoises gallo-romaines... ●



La bière à l'époque gallo-romaine

Un peu de vocabulaire

Chacun a entendu parler de la cervoise, mais qu'est-ce donc au juste et d'où vient ce mot ? Tournons-nous vers les **textes antiques** et en premier lieu vers **Pline l'Ancien**. Érudit romain du 1er siècle après J.-C., Pline est l'auteur d'une encyclopédie, « Histoires naturelles ».



Pline l'Ancien, portrait imaginaire.

D'après une encyclopédie du 19^{me} siècle, Bibliothèque du Congrès, Washington

Dans le livre intitulé « La Gastronomie et le vin » il écrit (XIV 29, 149) :

Les peuples de l'Occident savent aussi s'enivrer avec des boissons de grains humectés. Les procédés sont divers dans les Gaules et dans l'Espagne, les noms sont différents, mais les effets sont les mêmes. L'Espagne a même enseigné que ces liquides pouvaient vieillir. L'Égypte aussi a imaginé de faire pour son usage une boisson semblable avec des grains. Il n'est donc aucune partie du monde où l'on ne s'enivre, car on prend les boissons dont il s'agit pures et sans les tremper avec de l'eau, comme le vin; et cependant terre semblait là n'avoir produit que des grains. Funeste industrie du vice ! on a trouvé moyen de rendre l'eau même enivrante.

Dans la partie consacrée au « Mérite des herbes et des grains », il nomme ces breuvages (LXXXII, 1) :

Les céréales fournissent aussi des boissons : le zythum en Égypte, la célia et la céria en Espagne, la cervesia et d'autres breuvages dans la Gaule et certaines provinces.

Le mot **cervesia** apparaît aussi sur des céramiques. Ainsi, CERVESA est inscrit sur deux coupes sigillées (Drag 37, fin 1er, début 2^{me} siècle ap. J.-C.). Sur une gourde annulaire du 4^{me} siècle, il est noté OSPITA REPLE LAGONA CERVESA, « hôtesse, remplis mon vase de bière ». On peut même lire BIBIS C(er) VESA(m) GRATIS (« Je bois de la cervoise gratuite ») sur une coupe en céramique grise de Vannes (2^{me} ou 3^{me} siècle ap. J.-C.)...



Cérès assise devant Annona, sesterce du règne de Néron (66 ap. J.-C.)

L'origine du terme cervoise, dérivé de cervesia, se rattache probablement à **Cérès**. Cérès est la déesse de la végétation et de la moisson, elle est l'équivalente latine de Déméter, la déesse grecque de la fertilité et de l'agriculture. Ses attributs sont la faucille et la gerbe de blé. La cervoise serait alors la boisson de Cérès.

Un autre terme désigne un produit proche de la cervoise, la **corma**.

Au début du 3^{me} siècle, Athénée de Naucratis composa son « Banquet des savants ». Dans cet ouvrage, il

rapporte les propos d'un savant grec du 1^{er} siècle av. J.-C., Poseidonos d'Apamée, qui déclarait à propos des celtes (*Deipnosophistes*, 4, 152) :

Leur boisson est, chez les riches, le vin qu'ils font venir d'Italie, ou de la contrée de Marseille. Ils le boivent pur ; quelquefois cependant on y mèle un peu d'eau ; quant aux gens moins aisés, c'est de la bière (zythos) faite de froment et de miel. Les gens du peuple font cette bière sans mélange (de miel) : on l'appelle korma.

On trouve également le mot **curmi** chez Discoride, médecin et botaniste du 1er siècle ap. J.-C., qui écrivait (*De materia medica*, 2, 110) :

Une boisson est faite d'orge, elle est appelée curmi et est souvent buée par le peuple à la place du vin.

Les termes « corma » et « curmi » se retrouvent sur des inscriptions. On peut par exemple lire sur une fusaiole de la région d'Autun : NATA VIMPI / CURMI DA, ce qui signifie : « Belle fille, donne-moi de la bière ! »

La **corma**, appelée aussi *curmi*, était probablement de la bière toute simple, sans froment ni miel, alors que la **cervoise** était de la bière de qualité, faite à l'orge, au froment et au miel.

La fabrication de la bière

Les données archéologiques sont assez rares et souvent sujettes à différentes interprétations. C'est sans doute dû au fait que l'activité brassicole a laissé peu de traces et ne nécessitait pas de matériel particulier.

Le **maltage** est le procédé permettant de fabriquer le malt d'orge, ingrédient principal de la bière. La technique de la germination et du séchage du grain était connue à l'époque antique, des textes en témoignent et des résidus de maltage ont été mis en évidence par la carpologie (étude des graines archéologiques). La fabrication du malt nécessitait des aménagements spécifiques tels que séchoirs et bassins, et plusieurs ont été mis au jour par les archéologues (en Angleterre, en Allemagne, en Belgique et dans une moindre mesure en France). Ces aménagements restent cependant difficiles à identifier, leur usage pouvant être polyvalent, ils sont souvent en relation avec un site de production agricole (villa) ou artisanal (poterie). De telles installations laissent entendre que le maltage à l'époque gallo-romaine n'était pas une activité domestique. Il y avait probablement des malteries dont la production était destinée aux auberges ou à la population. Le malt est un ingrédient stable aisément stockable et transportable.



Reproduction d'une meule domestique gallo-romaine, musée de Jublains.

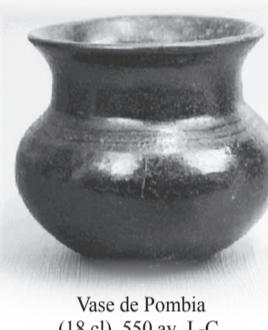
Concernant le **concassage**, la présence de nombreuses meules à main sur des sites d'habitat invite à penser que le malt était broyé au sein du foyer, comme l'était le blé. Il suffisait de rehausser un peu la partie amovible de la meule pour obtenir une farine grossière adaptée au brassage.

Le **brassage** permet d'obtenir à partir de l'amidon du malt un jus sucré fermentescible, le moût. Là encore, les traces archéologiques sont pauvres. Quelques sites en Angleterre

ou en Allemagne, pourraient avoir été des brasseries, et ils restent liés à des villas ou des camps militaires. D'autre part, aucune recherche n'a mis en évidence un matériel spécifique de brassage à cette époque. Les unités de brassage de la bière aux époques gauloise et gallo-romaine étaient essentiellement domestiques. Ne nécessitant pas d'aménagement et d'ustensiles particuliers, chaque foyer pouvait brasser de temps en temps selon ses besoins. Des micro-brasseries devaient probablement exister, au sein d'auberges ou de camps militaires, mais la production ne portait pas sur des volumes importants...

Il était habituel d'aromatiser les boissons dans l'antiquité. Le **houblon** est une plante intéressante, elle apporte de l'amertume et surtout stabilise la bière, permettant sa conservation, cependant les sources littéraires n'en font pas mention. Les gallo-romains se servaient plutôt de **plantes aromatiques** telles que le genévrier, la sauge, le laurier, la mélisse. Ils utilisaient aussi des feuilles de tilleul, des fleurs de sureau... Plusieurs traités botaniques ou médicaux de l'antiquité (*De materia medica* de Discorde ou *De medicamentis* de Marcellus par exemple) attestent leur usage dans la cuisine et en médecine.

Mentionnons toutefois une découverte unique : à Pombia (Piémont italien), dans une tombe à incinération du 6^{me} siècle av. J.-C., le défunt était accompagné d'un gobelet ayant contenu de la bière et du houblon.



Vase de Pombia (18 cl), 550 av. J.-C.

La **fermentation**, pendant laquelle le sucre du moût se transforme en alcool, se faisait dans un tonneau ou dans une grande céramique.

Le **tonneau** est commun en Gaule. Il est principalement associé au vin mais il pouvait aussi servir à conserver et à transporter de l'eau ou de la cervoise... Il existait de grands centres de productions dans la vallée du Rhône, le Bordelais, la Bourgogne ou l'Estuaire de la Loire. Les marques de tonneliers retrouvées sur les douelles ne nous informent pas sur leur contenu. Rappelons cependant que **Succellus**, dieu gaulois des tonneliers, était aussi honoré par les brasseurs. Il est représenté en tenue gauloise, tenant un maillet dans une main et souvent entouré d'ustensiles alimentaires : chaudron, tonneau, amphore. Le maillet est parfois remplacé par une faucille... Des vases à liquide, connus dans l'antiquité sous le terme générique de **pithoi**, étaient également fréquemment utilisés. Le site gallo-romain de **Montans** (dans le Tarn), célèbre pour ses ateliers de potiers, a livré des dépôts contenant deux grandes jarres avec un dispositif de soutirage (2^{me} ou 1^{er} siècle av. J.-C.). Accompagnés de meules, de vases-bouteilles et même d'une passoire en argile (pour filtrer les drêches et les aromates ?), ces **pithoi** auraient pu servir à la fermentation et au soutirage de la bière.

Concernant les **levures**, un passage de Pline dans le chapitre traitant des céréales reste éloquent (XVIII, 12, 68). On y apprend que les gaulois et les espagnols « font macérer, pour préparer une boisson, des espèces de blés... et emploient, en guise de levain, l'écume qui se forme à la surface... ». Cette **mousse**, et surtout les levures qu'elle contient, semble avoir été prélevée et conservée, puis utilisée pourensemencer le moût prochain. La **fermentation spontanée**, encore en usage en Belgique (bières de type lambic, au goût acide)



Reproductions de vaisselle gallo-romaine, musée de Jublains.



Jarre de fermentation et de soutirage, d'après un modèle de Montans.
Gobelets et verre gallo-romains, reproductions du musée de Jublains.

était probablement pratiquée, mais il est tout à fait possible que les brasseurs gallo-romains aient utilisé du **levain** de boulanger.

Le résultat de la fermentation devait être sanitaire correcte mais sûrement trop acide à cause de contaminations bactériennes. Or un écrit de Diodore de Sicile, historien du 1er siècle av. J.-C., évoque *un jus issu du lavage de cire d'abeille* » (5,26,2-3). Nous savons que ces cires contiennent un antibiotique naturel (la propolis). L'usage de **propolis** permet une fermentation sans bactérie et donc un produit final meilleur en goût.

Enfin, un mot sur le **mobilier et le service de table**. Les quelques traces et inscriptions trouvées sur des céramiques n'apparaissent pas sur des objets spécifiquement dédiés à la bière : pas de chope ou de verre à bière à l'époque gallo-romaine, mais des bouteilles ou des gobelets dédiés aussi au service d'autres boissons. Ainsi, le mobilier archéologique découvert à Moulay ou à Jublains a très bien pu contenir de la cervoise ou de la *corma*. Cependant, la céramique fine et le verre, matériau de luxe, étaient plutôt réservés à des boissons nobles comme le vin.

Dans les textes antiques, la bière souffre souvent d'une comparaison défavorable par rapport au vin. Voici d'ailleurs comment l'empereur Julien (361-363), alors en séjour en Gaule, s'adressait à la bière (Epigrammes, III, 392) :



*Quel es-tu, vin bâtarde, liqueur trouble et boueuse ?
Non, tu n'es pas le vrai Bacchus.
Du fils de Jupiter l'haleine est gracieuse ;
Il sent le nectar et tu pues.
Cérès, d'un tel produit doit être bien honteuse.
Mais, faute de raisins, la Gaule malheureuse
Tire du grain ce mauvais jus.*

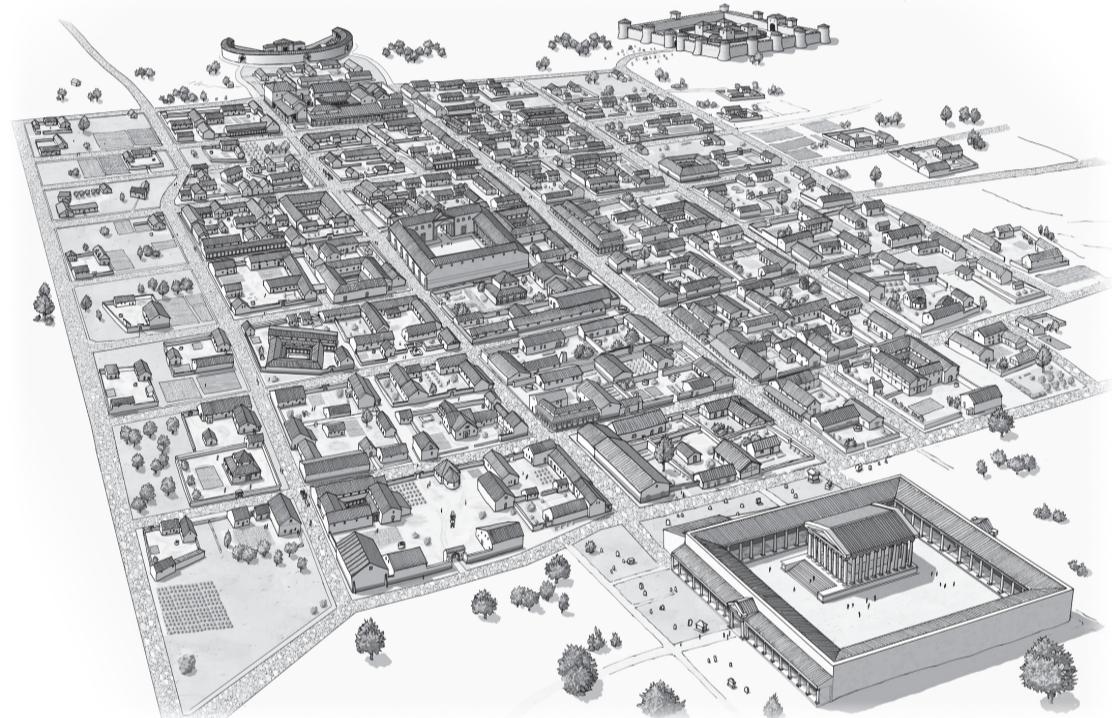
En conclusion, il existait deux types de bières à l'époque gallo-romaine : la **cervoise** et la **corma (curmi)**. Les **expérimentations** nous font comprendre que ces boissons étaient plates, avec peu de bulles, car la fermentation qui dégagé du CO₂ n'avait pas lieu en milieu hermétiquement fermé. Sans houblon, la bière gallo-romaine ne pouvait se conserver longtemps. Les aromates masquaient une partie de son acidité et avaient un rôle antiseptique. Facile à produire, la bière était très répandue et populaire et sa consommation devait se faire rapidement, dans un cadre domestique ou très proche du lieu de production. ●

Bibliographie : Archéosite de Montans, *Expérimenter la bière gauloise*, 2012
Grimal Pierre, *Dictionnaire de la mythologie grecque et romaine*, PUF, 1999
Laubeneheimer Fanette, Ouzoulias Pierre, Van Ossel Paul, La bière en Gaule, in *Revue Archéologique de Picardie* - 2003 n° 1/2
Marlière Elise, Le tonneau en Gaule romaine, in *Gallia*, t38, 2001
Mortreau Maxime, Boire et manger en Anjou à l'époque Gallo-romaine, in *L'Anjou à table*, Archives d'Anjou n°16, 2013
Sur le vase de Pombia : www.beniculturali.it/mibac/multimedia/MiBAC/minisiti/alimentazione/sezioni/origini/articoli/bevande.html

Pline et la mousse
Pline évoquant la bière (XVIII, 12, 68) ajoute que :
*L'écume de toutes ces boissons
est un cosmétique
que les femmes emploient pour entretenir
la fraîcheur du teint.*

Il a raison l'Ancien et on trouve aujourd'hui sur le marché des savons à la bière : des vitamines présentes dans la bière régénèrent la peau et jouent un rôle positif sur les pigments. Les levures contiennent des substances nutritives actives mais aussi des antioxydants très efficaces pour éliminer les toxines. Lavée à la mousse de bière, votre peau paraîtra plus lisse et plus souple !

De Noviodunum à Jublains



JUBLAINS, petit village du nord du département d'environ 700 habitants, est célèbre pour ses vestiges romains. Mais qu'était en réalité ce site à l'époque romaine et existait-il à l'époque gauloise ?

Les recherches historiques et archéologiques menées depuis le 18ème siècle permettent d'apporter quelques réponses à ces questions.

À l'époque gauloise, les populations **diablantes** se réunissent sur le site même du temple, où un **édifice cultuel** existe depuis le 5^e siècle avant J.-C. Le culte rendu est probablement en lien avec l'eau. Des habitats disséminés existent également (bâtiments de terre et de bois construits sur poteaux), mais il ne s'agit pas d'une ville. Les recherches récentes montrent que la ville du 1er siècle avant J.-C. se situe à **Moulay** (une dizaine de kilomètres au nord), sur un site défensif naturel, dont un rempart massif accentue le côté « militaire ».

Ce site de hauteur sera abandonné au profit de celui de **JUBLAINS**, en plaine, au tout début du 1er siècle après J.-C. Le site prend le nom de **Noviodunum** (la « ville neuve »). Cette période marque le début de la « paix romaine ».

C'est probablement dans la deuxième moitié de ce siècle que *Noviodunum* accède au rang de **capitale de cité** (équivalent de nos préfectures) et qu'elle prend l'aspect que nous lui connaissons aujourd'hui. L'urbanisme se caractérise par un vaste quadrilatère de 23 hectares, séparé par des rues est/ouest et nord/sud qui définissent des îlots d'environ 70 m de côté. Les monuments publics nécessaires au bon déroulement de la vie civile et

politique s'alignent sur un axe nord-sud de 800 mètres de long. Au nord, le **temple** monumental est érigé sur le vieux sanctuaire gaulois. Au centre de la cité, le **forum** (dont aucun vestige n'est aujourd'hui visible) réunit les édifices civils et judiciaires. Plus au sud, les **thermes** publics sont autant un lieu de loisir et de propreté que de rencontre. Enfin, au sud de la ville, installé sur une pente naturelle du terrain, un **théâtre** permet aux habitants de la ville et de toute la cité de venir se divertir et d'assister à des spectacles qui scandent régulièrement la vie quotidienne. La **forteresse**, quant à elle, est construite à partir des années 200 après J.-C. C'est un bâtiment militaire probablement en lien avec l'administration impériale, qui ignore la ville.

Les quatre siècles que dura la paix romaine ont profondément marqué le paysage du site qui de « *Noviodunum* » deviendra plus tard « Jublains », nom issu des anciens « diablantes ». Des animations proposées par le musée archéologique de Jublains, telles que « Les romains dans la ville », sont autant d'occasion pour le visiteur de se réapproprier le site dans ses dimensions antiques et de rendre vie à cette ville disparue.

Pour en savoir plus : *Archéologia* n°523, Juillet-Août 2014, Jublains, *À la découverte d'une grande cité gallo-romaine*, par Agathe Mathiaut-Legros. ●

(1) La cité, c'est à dire le territoire des diablantes, correspond à la taille du département actuel de la Mayenne, mais s'étend au nord (jusque dans le département actuel de l'Orne) et s'arrête au niveau de Château-Gontier. Le sud du département est partagé entre deux autres cités : les Namnètes (Nantes) au sud-ouest et les Andécaves (Angers) au sud-est.

Des Romains dans la ville

Arrivée à Jublains pour donner un coup de main pour la tenue du stand de la BAM, je n'ai pas reconnu cet endroit et me suis sentie un peu perdue... Les vestiges, qui pour cette opération exceptionnelle ont été investis, ont retrouvé leur âme. Des soldats, des hommes et des femmes costumés en Gallo-romains déambulent et vaquent à



des occupations retracant des métiers, des savoirs d'il y a environ 2000 ans.

La réalisation d'objets en cuir (chaussures, bourses...) attire le regard sur cet étal. Sur un autre stand, un couple présente les outils gallo-romains, façonne des objets en bois, en os (les outils comme les ustensiles ont finalement peu évolué depuis si ce n'est la matière utilisée aujourd'hui). C'est aussi ce forgeron créateur d'outils et de couteaux en fer, en bronze, qui, actionnant au sol son soufflet relié au foyer, aiguise notre attention. Puis ce sont les poteries, les présentoirs chargés de jeux, de tissus et vêtements... Autant de raisons de s'attarder ou de flâner en attendant les scènes reconstituant la vente d'esclaves, les combats et les autres temps forts ponctuant cette immersion dans l'antique.

Les murs chargés des ombres du passé nous protègent du brouhaha de la foule, tentures et abris nous permettent d'échapper à un soleil de plomb. Ce temps est propice à la dégustation d'une bière intégrant les ingrédients et les ustensiles de l'époque gallo-romaine.

Notre étal où la bonne ambiance règne est vite investi de plusieurs petits groupes. Les visiteurs y découvrent l'histoire et le contexte de fabrication de la cervoise, mais aussi les outils utilisés, comme la meule avec laquelle les enfants ont plaisir à moudre le malt. Le chaudron sur le feu est rempli d'eau chaude où le mélange de plantes et de malt est remué, avant d'être versé dans le tamis posé sur la jarre. Un brassin identique a été préalablement réalisé pour avoir le temps de fermenter. Il est stocké dans une deuxième jarre et est offert à la consommation.

L'espace « bar » sert à la dégustation de deux cervoises, la *cervesia diablinta* (bière diablinte) et la *cervesia candida* (bière blanche), deux bières issues de la même recette, mais avec des levures différentes (l'une sauvage, l'autre de brasserie). Un peu de houblon a même été ajouté dans la *candida*. Les animateurs du stand recensent les impressions et avis des testeurs

et ces derniers sont généralement surpris par le goût totalement différent de ces deux produits. Tandis que le premier laisse une saveur pétillante légèrement citronnée, le second, plus amer, est plus proche de la bière blanche actuelle... On comprend aisément que la *diablinta* pouvait être buée pour se désaltérer au sein du cercle familial. Après la dégustation, le public s'offre alors la bière qu'il préfère, et je crois me rappeler que nous servions la *diablinta* à beaucoup de femmes ce jour-là. L'ambiance générale est chaleureuse et familiale sur ce stand.

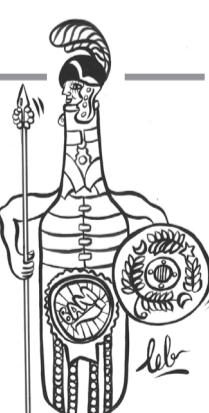
Une fois rafraîchis, les visiteurs s'éloignent vers le musée, le temple ou le théâtre à ciel ouvert. Ils y découvrent d'autres pratiques et coutumes gallo-romaines qui nous transportent à une époque finalement pas si lointaine de nous dans les usages. Cette animation ludique m'a amenée directement à vivre ce moment comme un pont suspendu à travers le temps.

Une deuxième tournée peut-être ?

Problème ??

Pour l'arrivée d'une nouvelle cohorte près de Jublains, le préfet présent demande à 5 familles diablantes de lui livrer chacune 6 tonnelets de 1 quadrantal (1Q ≈ 25 L) de cervoise. Lors de la livraison, un espion dit au tribun qu'une des familles n'a pas livré des tonnelets d'1Q mais de 7 congius (1Q = 8C). Il est tué d'une lance en pleine poitrine par un soldat gaulois avant qu'il n'ait le temps de donner le nom de la famille. Tous les tonnelets semblent identiques.

Le tribun ne désire pas les mettre en perce et n'a le temps de faire qu'une seule pesée. La balance ne pouvant supporter un poids supérieur à 15Q, comment doit-il s'y prendre ?



La blague de Mariette

Un diablinte entre dans une taverne et dit au tavernier :

- Je voudrais deux BAM, une pour moi et une pour ma femme.
- Blonde ou brune ?
- Non mais, de quoi je me mêle ?!

Ndlr : Il n'existe pas de documentation indiquant que la brune et la blonde existaient à l'époque gallo-romaine. On pense que le maltage et la torréfaction étaient moins maîtrisés qu'aujourd'hui.



Une recette de cervoise : la *cervesia diablinta*

Voici la recette de la cervoise qui a été brassée pour la journée « Les Romains dans la ville » à Jublains. C'est une boisson qui surprend par son goût citronné, bien éloigné de l'idée qu'on se fait d'une bière. Parfaite pour les journées chaudes de l'été.

Ingrediénts : 40 litres d'eau, 2 kg de malt Pils, 2 kg de malt Munich, 2 kg de malt Pal Ale, 2 kg de blé, 10 baies de genièvre, 1 feuille de laurier, 6 petites feuilles de sauge, 400 g de miel, levain de boulanger (traité à la propolis) et sucre.

- **Passer les malts et le blé au moulin**, pour obtenir une farine grossière.
- **Incorporer le mélange** à 20 litres d'eau à 54°C. Chauffer le tout jusqu'à 66°C environ. Garder cette température pendant 1h00 ou 1h30, en brassant de temps en temps, puis remonter en température, jusqu'à environ 78°C, pendant 5 minutes. Parallèlement, chauffer 20 litres d'eau à 78°C.
- **Filtrer le mélange de céréales et d'eau**, afin de récupérer le moût (jus sucré), verser les 20 litres d'eau chauffés à 78°C sur les « drêches » (les résidus qui restent sur le filtre). Ne pas les presser ou remuer.
- **Porter le moût à ébullition**. Écumer. Incorporer le laurier, les baies de genièvre, la sauge et le miel. Laisser bouillir pendant 1 heure.
- **Filtrer à nouveau**. Laisser refroidir à température ambiante.
- **Incorporer le levain de boulanger**. Couvrir de façon à ce que le gaz carbonique puisse s'échapper sans que de l'air puisse entrer (on peut utiliser un barboteur). Laisser la fermentation se dérouler en contrôlant régulièrement la densité.
- **Quand la fermentation se stabilise**, au bout d'une semaine en général, mettre en bouteille avec 6 grammes de sucre par litre. Attendre une semaine puis mettre en cave.

A consommer à partir d'un mois de garde.

Bière et santé :

LE BON CONSEIL DE MARCELLUS
(4^e siècle ap. J.-C.)

Pour celui qui tousse, il faut jeter dans de la cervisia ou de la curmi autant de sel que l'on peut en tenir dans le creux de sa main.

ET L'AVERTISSEMENT DE DIOSCORIDE

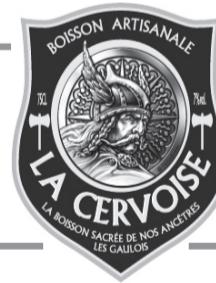
(1^{er} siècle ap. J.-C.)

La curmi cause des migraines, engendre de mauvaises sécrétions et provoque des douleurs aux tendons.

Heureusement qu'on n'a pas brassé de la curmi !

L'étiquette DÉNICHÉE PAR PIERRE

Brasserie Mélusine (Vendée)



Le rébus de Sylvain :



Réponses du précédent numéro

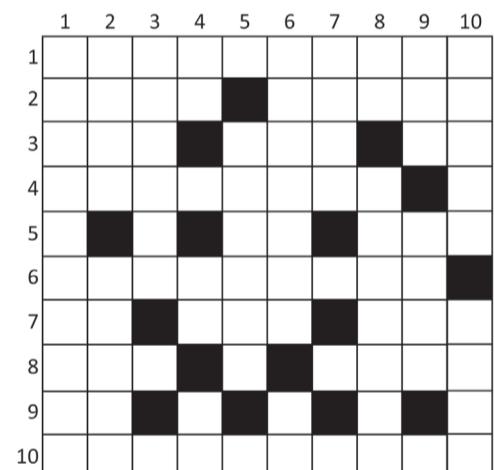
- Rébus : Mie oeufs veau bois rat la bouteille queue eau volant.
- La zymocénosilicaphobie est la peur d'avoir un verre de bière vide. C'est une peur que les auteurs de "Brassages. Bières, légendes et recettes" (Editions Jean-Paul Rocher) semblent connaître. Pour l'étymologiste, ce mot est construit à partir du grec *zymē* (levain), *cenos* (vide) et *phobia* (peur) et du latin *silex* (silice).

Mots croisés N°3	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1 C O M P O S T A G E	1									
2 R U A S T I C T	2	R	U	A	S	T	I	C	T	
3 E M I T O N N E R	3	E		M	I	T	O	N	N	R
4 C H I N E R E V A	4	C	H	I	N	E	R	E	V	A
5 E S N E E E N	5	E	S	N	E	E	E	E	N	
6 R U E E S S A N G	6	R	U	E	E	S	S	A	N	G
7 E T R O I T I T E	7	E	T	R	O	I	T	I	T	E
8 L E B R O D E R	8	L	E	B	R	O	D	E	R	
9 L E G L O B E E	9	L	E	G	L	O	B	E	E	
10 E N T R E T I E N S	10	E	N	T	R	E	T	I	E	N

- Pour obtenir 4 dl avec une grande et une petite chope, respectivement de 5 dl et de 3 dl : Remplissez la chope de 3 dl, versez son contenu dans celle de 5 dl, recommencez l'opération. Arrêtez-vous avant que ça déborde. Il vous reste alors 1 dl dans la plus petite chope. Videz la grande, versez-y ensuite le dl de la petite. La chope de 3 dl étant à présent vide, remplissez-la et versez son contenu dans la grande. Celle-ci contient alors vos précieux 4 dl.

Ndlr : C'est quand même du boulot. En plus la bière peut s'oxyder avec toutes ces manipulations !

Les mots croisés de Patrick



Horizontalement

- 1 - Gaulois de Jublains.
- 2 - Sans connaissance - Porteur d'eau.
- 3 - Avoir conjugué - Anti vol - Les romains le mettaient en pièces.
- 4 - Boisson antique.
- 5 - Initiales pieuses - Facilite l'accès à la propriété.
- 6 - Sans terme.
- 7 - Règle - Nudiste - Souvent marié au pater.
- 8 - Moutarde à l'ancienne - Capitales au capitole.
- 9 - En pleine mère.
- 10 - Chrétiens adeptes du dédoublement de la personnalité.

Verticalement

- 1 - Empereur romain (244-311).
- 2 - Qui n'a rien coûté - Milieu de vers.
- 3 - Fille-étoile.
- 4 - Avalé - Prénom masculin (phonétique) - Do.
- 5 - Vendus.
- 6 - Tailler dans le vif - Matière de silence.
- 7 - Assortis les couleurs.
- 8 - Possessif - Renseigné.
- 9 - Moi - Donc semé.
- 10 - Celle de Panoramix est en or - Grand dieu gaulois.